****

**ZAŁOŻENIA**

1. Konkurs ma na celu promocję tradycji i zwyczajów oraz lokalnych obrzędów, w tym kulinarnych związanych ze Świętami Wielkanocnymi.
2. Konkurs kulinarny obejmuje przygotowanie stołu wielkanocnego.
3. Ocena jury – odbywać się będzie **w dniu 25 marca 2018 roku** w świetlicy – remizie OSP w Gorzycach w godzinach 11.00 – 12.00.
4. Uczestnicy konkursu kulinarnego zobowiązani są do przestrzegania czystości i porządku na stanowiskach, a przede wszystkim przestrzegania przepisów higienicznych, sanitarnych, weterynaryjnych i bezpieczeństwa żywności.
5. Organizatorem konkursu kulinarnego jest Gminny Ośrodek Kultury w Gorzycach oraz Urząd Gminy Gorzyce.

**ZASADY ORGANIZACYJNE**

1. Do konkursu może przystąpić maksymalnie jeden zespół reprezentujący jedną z wymienionych miejscowości tj.: Gorzyce, Wrzawy, Trześń, Sokolniki, Orliska, Furmany, Motycze Poduchowne, Zalesie Gorzyckie. **Dodatkowo organizator ma prawo powołać zespół specjalny, w skład którego wejdą zaproszeni goście.**
2. Każde stoisko winno być wyposażone w tabliczkę z nazwą miejscowości oraz informacją o jej walorach turystyczno-rekreacyjnych. Prezentacja ta powinna być spójna z ogólną formą stołu wielkanocnego.
3. Zgłoszenia do udziału w konkursie dokonują sołtysi poszczególnych miejscowości lub przedstawiciele organizacji, stowarzyszeń, KGW. Zgłoszony zespół reprezentujący daną miejscowość winien liczyć min. 3 osoby.
4. Zgłoszenie dokonywane są na podstawie karty, które stanowi Załącznik nr 1 niniejszego regulaminu.
5. Termin zgłaszania zainteresowanych uczestnictwem w konkursie **upływa w dniu 21 marca 2018 r. (środa).**

**ZASADY UCZESTNICTWA. PREZENTACJA STOŁU WIELKANOCNEGO**

1. Prezentacja „Stołu Wielkanocnego” podczas Festiwalu Wielkanocnych Potraw i Rękodzieła Artystycznego ma na celu:
2. powrót do tradycji związanych z okresem wielkanocnym, charakterem przyrządzania potraw, do których wykonania używa się nieprzetworzonych chemicznie produktów pochodzących z rodzimych gospodarstw, lokalnych upraw, lasów, rzek czy jezior,
3. podkreślenie ludowej, regionalnej twórczości, rękodzieła związanego z obchodami Świąt Wielkiej Nocy
4. Dania powinny zostać zaprezentowane na zaangażowanym bufecie wg dowolnego pomysłu, nawiązującego do tradycji regionu i kuchni wielkanocnej.
5. Każda organizacja reprezentująca dane sołectwo otrzyma do prezentacji max. 2 stoły o wielkości około 80cm x 80cm (jeden). Dodatkowo każda reprezentacja może zaaranżować ławki, skrzynki i inne materiały do wystawy produktów, jednakże wielkość stoiska nie może przekroczyć powierzchni ustalonej z Organizatorem.
6. **Przynajmniej 5 dań prezentowanych** na stole winno zostać wykonanych według dawnych receptur. Na stole mogą pojawić się dania „nowoczesne”, inspirowane kuchnią dawną, jednakże nie powinny to być potrawy z użyciem przetworzonych chemicznie produktów czy sztucznych barwników. Na stole mogą być prezentowane również nalewki i lokalne trunki.
7. **Każda potrawa winna posiadać swój opis, w którym znajdzie się nazwa potrawy oraz skład bazowy np. pasztet z żurawiną – mięso wieprzowe, żurawina, przyprawy, jaja.**
8. Po ocenie jury – Zespół przygotowujący produkty i dekoracje świąteczne – tworzące całość stołu wielkanocnego może prowadzić sprzedaż okazjonalną z zachowaniem przepisów prawa polskiego.
9. Stoły do oceny jury winny być przygotowane najpóźniej do godz. 10.00
10. Zgłoszona reprezentacja sołectwa może wystartować w innych konkursach organizowanych podczas Festiwalu.

**WYMAGANIA DODATKOWE**

1. Wszystkie Polskie zespoły biorące udział w konkursie zobowiązane do przygotowania dekoracji nawiązujących do rodzimych, polskich tradycji. Mile widziane będą elementy związane z obchodami 100-lecia odzyskania przez Polskę niepodległości.

**JURY DEGUSTACYJNO-TECHNICZNE**

1. Członków Jury DEGUSTACYJNO-TECHNICZNEGO powołuje organizator.
2. **W Jury zasiadają**:

- jeden przedstawiciel z każdej miejscowości. Przedstawiciela(kę) typują zgłoszone do konkursu zespoły w dniu konkursu;

1. Bufety – stoły wielkanocne ocenia Jury degustacyjno-techniczne. Przedstawiciel swojej reprezentacji nie ocenia swojego zespołu.
2. Jury oceniając „stół wielkanocny”, ocenia wg następujących wyróżników:

- jakość produktu,

- estetyka,

- utrzymanie porządku i czystości,

- oryginalność receptury,

- ogólne wrażenie (podanie potrawy, przygotowanie stołu),

- smak.

1. Jury degustacyjno-techniczne przyznaje punkty w skali od 1 do 5.

**NAGRODY**

1. Za przygotowanie „Stołów Wielkanocnych”, organizatorzy dla wszystkich zespołów biorących udział w konkursie przewidują nagrody pieniężne w wysokości 500 zł brutto. Wypłata nagrody będzie realizowana przez Gminny Ośrodek Kultury w Gorzycach i nastąpi najpóźniej do 10 kwietnia 2018 r.
2. Jury dodatkowo może przyznać nagrodę główną (rzeczową) w konkursie oraz wyróżnienia.
3. Laureatom konkursów zostaną przyznane dyplomy oraz nagrody rzeczowe.
4. Nagrody nie podlegają zwrotom.
5. Wręczenie nagród nastąpi podczas Festiwalu Wielkanocnych Potraw w niedzielę 25 marca 2018 r. około godz. 14.00.
6. Decyzja Jurorów do przyznania nagrody głównej, wyróżnień jest decyzją ostateczną.

 ORGANIZATORZY

 **ZAŁĄCZNIK NR 1**

*do regulaminu*

***konkursu na tradycyjny***

***stół wielkanocny 2018***

**KARTA ZGŁOSZENIA**

**UDZIAŁU W KONKURSIE NA TRADYCYJNY STÓŁ WIELKANOCNY**

PODCZAS FESTIWALU WIELKANOCNYCH POTRAW

I RĘKODZIEŁA ARTYSTYCZNEGO

Do udziału w konkursie na najlepszy „stół wielkanocny” zgłaszam Zespół reprezentujący miejscowość:

……………………………………………………………………………………………………………

Zespół reprezentowany będzie przez:

*Nazwa organizacji, grupy nieformalnej, KGW*

……………………………………………………………………………………………………………

……………………………………………………………………………………………………………

Imię i nazwisko osoby zgłoszonej przez zespół do jury konkursu:

……………………………………………………………………………………………………………

Jednocześnie oświadczam, że zapoznałem się z regulaminem i nie wnoszę żadnych zastrzeżeń

……………………………………………………………………………………………

*(pieczęć i podpis osoby upoważnionej)*